

نموذج توضيحي لمكونات خدمة الدراسة



دراسة جدوى لمشروع مخابز وحلويات

Feasibility Study: Bakery and Confectionery

دراسة الجدوى المبدئية

أهمية دراسة الجدوى للمشروعات الإستثمارية

Dimensions of the project

أبعاد المشروع

Prefeasibility study

الدراسة الأولية
للمشروع

Details study

الدراسة التفصيلية

Marketing study

الدراسة التسويقية

الفصل الأول

Technical study

الدراسة الفنية

الفصل الثاني

Manageral study

الدراسة الإدارية
والتنظيمية

الفصل الثالث

Financial study

الدراسة المالية

الفصل الرابع

Feasibility study report

نتيجة دراسة الجدوى وفريق
البحث

أخيراً

دراسة الجدوى المبدئية

- يتميز المستثمرين الناجحين بتكليف الخبراء والإستشاريين بإعداد دراسة جدوى أولية أو مبدئية قبل الدراسة التفصيلية يكون الهدف منها التأكد من توافر عناصر نجاح المشروع الإستثماري بشكل مبدئي.
- ودراسة الجدوى المبدئية أو الدراسة السابقة للجدوى لا تتطلب الفحص الدقيق والتفصيلي كما هو الحال في دراسات الجدوى المفصلة الأمر الذي يؤدي إلى عدم تحمل من يقوم بها نفقات كبيرة.

وتتجه الدراسة المبدئية إلى توضيح المعلومات التالية أو بعضها :

1. مدى الحاجة إلى منتجات المشروع، وهذا يتطلب وصف السوق بمعنى تقدير الإستهلاك الحالي وإتجاهاته والأسعار السائدة، وأذواق المستهلكين...الخ.
2. مدى توافر عوامل الإنتاج الأساسية، وهذا يتطلب دراسة الخامات التي سيحتاجها المشروع من حيث مدى توافرها بإستمرار وجودتها.
3. كذلك العمالة التي سيعتمد عليها المشروع من حيث مدى كفاءتها ومستويات الأجور...الخ.
4. تحديد المرحلة أو المراحل التي تحتاج إلى تركيز خاص في الدراسة التفصيلية (السوق - الإنتاج - التمويل)...الخ.

5. تقدير حجم الإستثمار المطلوب وتكلفة التشغيل.
6. تقدير الأرباح الصافية المتوقعة من المشروع.
7. التكاليف المقدرة للدارسة التفصيلية للجدوى.
8. وهذه المعلومات ليست الوحيدة التي يجب أن تظهرها دراسة الجدوى المبدئية بل يجب توضيح كل المعلومات التي تساعد على ترسيخ أو إستبعاد المشروع الإستثماري المقترح.

أهمية دراسات الجدوى للمشروعات الإستثمارية:

•تزايد أهمية دراسات الجدوى للمشروعات الإستثمارية في ضوء توجهات الدول إلى تقليص دور القطاع العام وتزايد دور القطاع الخاص وذلك من خلال الإستخدام الأمثل للموارد المالية المتاحة وهو ما يعرف بالإستخدام الرشيد للموارد المالية والبشرية للدولة حيث أنها أصبحت من أهم السمات التي تميز النصف الأول من القرن الواحد والعشرين.

•ومن أجل الإستخدام الأمثل للموارد البشرية والإقتصادية لابد من وجود مشروع إستثماري تتوافر به الشروط والحاجة الحقيقية له والتي تشير إلى نجاح المشروع من الناحية الإقتصادية والإستثمارية وكذلك العائد المرضي للمستثمر.

•وبذلك يجب أن تكون هناك دراسة جدوى تشمل جميع الجوانب المتعلقة بالمشروع من أجل الوصول إلى القرار الإستثماري المناسب.

•ويقصد بكلمة الجدوى الفائدة أو العائد المتوقع حدوثه من المشروع وتمتد جذورها إلى تحليل المنافع - التكاليف "Benefit cost analysis"

وقد يكون هذا العائد مادياً أي ربحاً والذي سوف يعود على صاحب المشروع وقد يكون إجتماعياً وهو الفائدة التي سوف تعود على المجتمع جراء القيام بالمشروع

• لدى المجتمع، تشغيل عدد من العمال كحل لمشكلة البطالة أو تلبية إحتياجات السوق المحلية من سلعة أو خدمة معينة وبالتالي فإن دراسة الجدوى لاتخص الأفكار الجديدة فقط بل تتم قبل البدء في المشروع الجديد وكذلك التمديد في المشروعات القائمة.

• هي مجموعة متكاملة من الدراسات المتخصصة تجرى لتحديد مدى صلاحية المشروع الإستثماري من عدة جوانب أولية، تسويقية، إنتاجية، إدارية وتنظيمية وإجتماعية ومالية وإقتصادية لتحقيق أهداف محددة و التي تمكن في النهاية من إتخاذ القرار الإستثماري الخاص بإنشاء المشروع من عدمه بمعنى قبول أو رفض المشروع.

• وطالما أن الدراسة تتعلق بالمستقبل فإن محتوياتها تمثل تقديرات إحتماية تحمل في طياتها إحتتمالات مطابقة الواقع و الإنحراف عنه، الأمر الذي يعطي أهمية متزايدة لمراعاة الدقة في هذه التقديرات.

أفكار المشروعات الإستثمارية من الناحية العملية تأتي مما

يلي:

- الطلب والإحتياجات غير المشبعة والتي تحتاج إلى مشروع إستثماري من أجل سد الطلب على هذه الإحتياجات.
- وجود موارد بشرية ومالية تشجع على الدخول في المشروع وذلك بعد الدراسة المتأنية والتي تأتي من خلال دراسة جدوى متكاملة تحدد كافة المشاكل التي سيتعرض لها المشروع والإشارة إليها وإيجاد الحلول المناسبة.
- ويكون المشروع مجدياً إقتصادياً إذا كان العائد على المشروع يساوي العائد الخالي من المخاطر + معدل التضخم + العائد المرضي للمستثمر.
- دراسة الجدوى لمشروع ما تتكون من عدة مراحل وخطوات متخصصة مترابطة و متداخلة و متتابعة و نتائج كل مرحلة تمثل مدخلات للمرحلة التي تليها و في نهاية كل مرحلة يتم إتخاذ قرار إما بالإنقال إلى المرحلة التالية أو التوقف و لذلك فإن أي خطأ في إعداد أية مرحلة ينعكس أثره بشكل مباشر في المرحلة اللاحقة لها.

• دراسة الجدوى يتوقف نجاحها على المعلومات التي تم جمعها عن كافة العناصر المتعلقة بالمشروع محل الدراسة وبالتالي تحتاج لنظام معلومات متكامل وذلك من خلال النظر إلى الواقع من كل الإتجاهات وذلك للتعامل الكفاء مع الفرص الإستثمارية والمشاركة الفعلية في الإستثمار القومي.

مقدمة عن أبعاد المشروع:

- السوق السعودي سوق قوية تمثل طموحاً لأي شركة أو علامة تجارية عالمية في مجال صناعة الحلويات والمخبوزات ،
- كما أن المواسم ترفع الطلب بما لا يقل عن 80% ، فيما تقدر الصناعة الوطنية من الحلويات والمخبوزات بنحو أكثر من ألف طن سنوياً.
- يرجع زيادة حجم مبيعات الحلويات والمخبوزات في المملكة إلى عدة عوامل منها : النمو السكاني المتزايد ، والوضع الاقتصادي ، والسلوك الاستهلاكي الخاص كمواسم الأعياد ، والشهر الفضيل ، ومناسبات النجاح والأفراح ، وغيرها.
- لقد شهدت الصناعة تطوراً كبيراً في السنوات الأخيرة ، فباتت خطوط الإنتاج أكثر تطوراً من حيث مستوى التقنية الحديثة المستخدمة في التشغيل ، ومراحل الإنتاج وتطوير المنتجات.
- من المتوقع أن يشهد سوق الحلويات والمخبوزات السعودي تطورات كبيرة من أبرزها طرح الامتياز التجاري الذي يفتح المجال ويعطي الفرصة للشباب السعودي في الاستفادة من هذه الأسماء التجارية وخبرة وأنظمة عمل تلك الشركات المرموقة عن طريق

نظام الامتياز التجاري الذي شرعت في طرحه العديد من الشركات المتخصصة في هذا المجال.

لكل ما سبق حرصنا كل الحرص أن تكون دراسة جدوى الإستثمار المقدمة مبنية على أسس علمية وعملية سليمة حتي تكون مفيدة :

1 للمستثمر.

2 للمجتمع والإقتصاد المحلي.

3 لتقديمها إلى البنوك للحصول على تسهيلات إئتمانية.

تم تقسيم دراسة جدوى الإستثمار هذه إلى مايلي:

الباب الأول : الدراسة الأولية.

الباب الثاني : الدراسة التفصيلية.

الفصل الأول : الدراسة التسويقية.

الفصل الثاني : الدراسة الفنية والإنتاجية.

الفصل الثالث : الدراسة الإدارية والتنظيمية.

الفصل الرابع : الدراسة المالية.

* الخاتمة وتقرير فريق البحث.

الباب الأول الدراسة الأولية

Prefeasibility study

مقدمة

- 1 صورة مصغرة.
- 2 تقرير أو مذكرة عن الجدوى الإستثمارية.
- 3 توافق المشروع الإستثماري.
- 4 تصور مبدئي عام عن التكاليف الإستثمارية.

أولاً: نبذة عن المخبز

ثانياً: تصميم المخبز

ثالثاً: منتجات المخبز

-المعجنات.

-الحلويات.

رابعاً: تمويل المخبز

- التمويل المطلوب

الباب الأول

الدراسة الأولية

مقدمة:

1. الدراسة الأولية تعتبر **صورة مصغرة** عن المشروع من حيث مدى جدوى المشروع وذلك لأن في حالة عدم تناسق الأفكار والرؤية الواضحة للمشروع قد يكلف هذا الكثير والدخول في تفاصيل المشروع الإستثماري دون وجود فكرة مسبقة عن جدوى المشروع الإستثماري.

2. لذلك الدراسة الأولية هي **تقريراً ومذكرة عن الجدوى الإستثمارية** للمشروع تساعد على إتخاذ القرار بقبول فكرة المشروع والبدء في الدراسة التفصيلية فهي دراسة إستكشافية وأخذ التفاصيل الأولية والمعلومات المتعلقة بالمشروع موضع الإختبار والتحليل.

3. ينبغي الإشارة إلى مدى **توافق المشروع الإستثماري** مع النظام السياسي والإقتصادي والإجتماعي والبيئي ومنظومة القيم والأعراف السائدة في المجتمع.

4. إعطاء تصور **مبدئي عام عن التكاليف الإستثمارية** التي سيتحملها المشروع.

أولاً : نبذة عن المخبز:

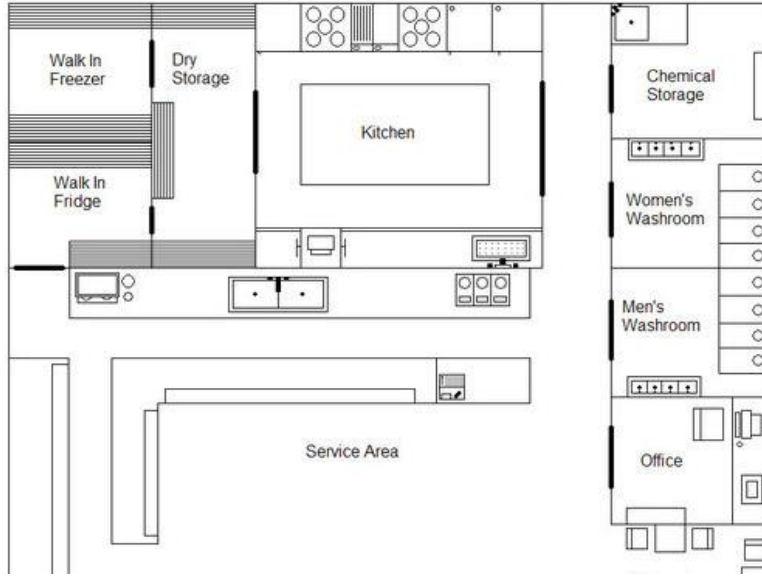
• مشروعنا هو مخبز متخصص لإعداد المخبوزات بقسميها المالح والحالي ضمن أحدث الطرق والوصفات العالمية من أهمها ما يلي:

☒ **معجنات** : وتشمل علي اهم اصناف المعجنات المالحه **مثل** :

- الكرواسون.
- الميني ساندوتش بأنواعه.
- الميني برغر.
- التارت المالح.
- المخبوزات الصغيره (الميني).

☒ **الحلويات** : وتشمل علي أهم أصناف الحلويات **مثل** :

- الكب كيك.
- الكوكيز.
- التارت الحلو.
- التورتات.
- انواع التشيز كيك.
- انواع اخرى من الحلويات... إلخ.



ثانياً : تصميم المطبخ

- يتكون المشروع من معرض بمساحة : 180 م² , يشتمل على معمل داخلي للمعجنات والحلويات ملحق بصالة الخدمة وعرض المنتجات , المستودع , غرف التبريد والتجميد , المغاسل والمرافق الصحية , مكتب الإدارة ,



ثالثاً : منتجات المخبز:

الصورة	أسم المنتج	م.
أولاً : المعجنات.		
	التارت المالح .	1
	الميني ساندوتش بأنواعه.	2
	الميني برغر.	3

	الكرواسون.	4
	المخبوزات الصغيره (الميني).	5
ثانياً : الحلويات.		
	تشيز كيك	1
	كـب كـيك	2

	<p>الكوكيز</p>	<p>3</p>
	<p>التارت الحلو</p>	<p>4</p>
	<p>تورت مناسبات</p>	<p>5</p>

ملحوظة : حتي يمكن حساب التكاليف والإيرادات الخاصة بمشروعنا تم الحساب علي أساس أن المخبز يقوم أنتاج منتجين فقط وهما التارت الحادق والتارت الحلو وذلك طبقاً للمبادئ المحاسبية المتعارف عليها وحتى يمكن حساب التكاليف و الإيرادات بدقة.

رابعاً : تمويل المخبز:

- يحتاج المخبز لمبلغ: 625,000 ريال

الباب الثاني

الدراسة التفصيلية

Details study

الفصل الأول : الدراسة التسويقية (Marketing study).

الفصل الثاني : الدراسة الفنية (Technical study).

الفصل الثالث : الدراسة الإدارية والتنظيمية (Management study).

الفصل الرابع : الدراسة المالية (Financial study).

*الخاتمة وتقرير فريق البحث.

الفصل الأول

الدراسة التسويقية

Marketing Study

1. تمهيد.
2. عناصر البيئة الإقتصادية.
3. الحلويات والمخبوزات.
4. أهداف المشروع العامة والخاصة.
5. أهمية تقدير الطلب المتوقع علي منتجات المخبز.
6. العوامل المؤثرة على الطلب.
7. طرق تقدير الطلب على المنتجات.
8. حجم الطلب على المنتجات وتحليل الإتجاه العام بالنسبة إلى المخبز.
9. التسويق لمنتجات المشروع.
10. لزيادة القدرة التنافسية لهذه المنتجات.
11. قنوات التسويق.
12. العملاء المرتقبين.
13. سياسات التسعير.
14. تقديم المنتجات ومتابعة العميل.
15. المنافسة والاسماء التجارية في المنطقة

1. تمهيد:

- دراسة الجدوى التسويقية هي جزء من دراسة جدوى الإستثمار لتحديد مدى تجاوب السوق لفكرة المشروع.
- تبدأ دراسات الجدوى التفصيلية بتحديد الصلاحية التسويقية للمخبر تحت الدراسة أي بهدف تحديد احتمالات مدى تجاوب السوق للمنتجات التي يسعى المخبر لتقديمها.
- وبناء على تلك الدراسة يتم إتخاذ القرار المناسب إما بالإستمرارية في دراسة جدوى المخبر إذا كانت النتائج إيجابية وذلك بالإننتقال إلى دراسة إمكانية تنفيذ الفكرة فنياً أي أن مخرجات الدراسة التسويقية في هذا الوضع تمثل الأساس لدراسة الجدوى الفنية للمخبر وما يليها من دراسات إدارية وتنظيمية ومالية.
- وتستمد الدراسة التسويقية قوتها من كونها المؤشر على حجم الإنتاج المطلوب فبموجب هذا الحجم نستطيع تحديد عدد المنتجات الممكن إعدادها والتجهيزات والأجهزة الكهربائية المناسبة والمواد الغذائية وما يرتبط بهذه المنتجات من تكاليف.
- كما أن دراسة السوق تعتبر الأساس في رسم الإلتجاه العام للتسويق في المخبر وكذلك الخطة الترويجية المناسبة.

- ويتطلب الأمر لإجراء الدراسة التسويقية إعداد إطار تفصيلي للأهداف المطلوب الوصول إليها والتي تتضمن جميع الأنشطة السابقة لتقديم المنتجات.
- تقدير الطلب من أهم العناصر في الدراسة التسويقية لأنه بعد تقدير حجم الطلب يتم الوصول إلى عدد المنتجات الممكن بيعها وما إلى ذلك من نتائج هامة لذلك سيتم دراسة وتقدير الطلب جلياً في النقاط التالية.

2. عناصر البيئة الإقتصادية:

- تتطلع السعودية إلى أن تكون أحد الإقتصاديات الأكثر تنافسية في العالم وبلاشك أن تعزيز تنافسية أي دولة بصورة شاملة يحتاج بناء منظومة متكاملة، تشمل البيئة القانونية والتنظيمية والإجراءات الإدارية التي تحكم عمل القطاعين الحكومي والخاص، والمبادرات الإقتصادية والإستثمار والبنية التحتية، مع أهمية التطوير المستمر للكوادر البشرية منذ المراحل الأولى للتربية والتعليم وصولاً إلى المخرجات المؤهلة القادرة على تلبية متطلبات أسواق العمل، في عصر متغير ومتطور.
- تتمتع السعودية بوضع إقتصادي مستقر ساهم به الإنفاق الحكومي، والسياسات المالية، ومعدلات الفائدة المنخفضة نسبياً والسيطرة المستمرة على معدلات التضخم.
- ولكي تتوفر الخدمات الضرورية المتعددة لهذه المجتمعات العريضة يتطلب الأمر إستثمارات ضخمة
- التوسعات العمرانية التي ستقوم بها المملكة ستعمل على توفير الفرص الإستثمارية الكبيرة لكافة المستثمرين، حيث إن إقامة مثل هذه المشاريع تعمل على إنعاش الأسواق في جميع المجالات وخاصة المجال الخدمي والعمراني والمشروعات المعاونة.

3. الحلويات والمخبوزات:

- السوق السعودي تعد من الأسواق الكبيرة في المنطقة استهلاكاً للحلويات والمخبوزات ، تتسم السوق باحتوائها على مختلف أنواع المخبوزات والحلويات.
- الصناعة الوطنية استطاعت أن تنافس مثيلاتها بقوة في ظل جودتها العالية واعتدال أسعارها ، عوضاً عن إقبال المستهلك عليها بنسبة كبيرة في السوق المحلية مقارنة بالمستورد.
- السوق السعودي شهدت في الآونة الأخيرة دخول شركات ووكالات ومستثمرين جدد؛ مما انعكس على المنافسة القوية في السوق وانعكس كذلك على جودة المنتج والخدمة اللازمة للمستهلك في نهاية المطاف .
- ارتفعت أسعار الحلويات بنحو 20% في مطلع العام الحالي أسوة بالسلع والخدمات الأخرى ، قياساً بما كانت عليه في الأعوام الماضية ؛ ويرجع ذلك لارتفاع المواد الخام بالأسواق العالمية، فضلاً عن تقلبات أسعار الصرف. الى جانب التشريعات الضريبية المرافقة

4. أهداف المشروع :

- أن نكون احد المنشآت الرائدة في مجال المخبوزات في منطقتنا
- القدرة على ابتكار منتجات تستجيب لمتطلبات السوق ورغبات العملاء
- إلترامنا بتوظيف أفضل الكوادر في مجالات تخصصهم.
- المساهمة في إجراءات التوطين والسعودة بشكل نموذجي
- التركيز على أهمية تطوير علاقات فردية مميزة مع عملائنا.
- تقديم خدمة عملاء رائعة
- تطوير الأداء المستمر

5. أهمية تقدير الطلب المتوقع علي منتجات المخبز:

- تعتبر دراسة الطلب على المنتجات المراد تقديمها من أهم مراحل دراسة الجدوى التسويقية إذ أن دقة التنبؤ بالطلب المستقبلي تؤثر إلى حد بعيد على نجاح المخبز.
- ويراعى أن الدراسات الخاصة بدراسة السوق والتنبؤ بالطلب تحدد في الغالب النواحي التسويقية فيما يختص بتوصيف المنتجات والسعر المقترح لهذه المنتجات وهيكل التسويق.

6. العوامل المؤثرة على الطلب:

❖ النمو السكاني:

• من العوامل الهامة بل والرئيسية عند التحدث عن العرض و الطلب لمنتج أو خدمة معينة نظراً لإرتباط أغلب المنتجات والخدمات بالنمو السكاني كعنصر رئيسي حيث يؤثر بشكل كبير على الطلب على المنتج أو الخدمة حيث أنه بزيادة معدلات المواليد والنمو السكاني والعمالة الوافدة يرتبط ذلك طردياً مع الحاجة لزيادة المواد الغذائية المستخدمة في مواجهة الزيادة السكانية وهو ما يقوم به مشروعنا.

❖ أنماط الإستهلاك:

• حيث يتأثر الإستهلاك بسلوك الأفراد وفلسفتهم في الحياة مثل ميل الأفراد في مجتمع معين إلى زيادة الإستهلاك مما يزيد من الطلب على المنتجات الخاصة بالمشروع.

❖ شكل السوق:

• ويتوقف الطلب على المنتجات على هيكل السوق وهل هو سوق تنافس تام أم إحتكار ففي الحالة الأولى يقع المنتج تحت ضغط المنافسة مع الغير ويكون متلقياً للسعر بعكس الحال عندما يكون محتكراً لسعة أو لخدمة حيث يمكن التحكم في السعر وفي الحالة الأولى لابد من

دراسة موقف المنافسين من أجل الحصول على حصة من السوق وتقل أهمية هذا الأمر في حالة الإحتكار.

7. طرق تقدير الطلب على المنتجات:

• يعتبر تقدير الطلب في المستقبل وتقدير حجمه ومواصفاته والتعرف على العوامل المؤثرة فيه من أهم أهداف دراسات وقياس السوق وتنبع أهمية تقدير الطلب في أنه الأساس للعديد من القرارات مثل حجم العمالة والمخزون وغيرها من القرارات التي تؤثر على سير العمل في المشروع مستقبلاً وتتعدد أساليب وطرق تقدير الطلب ويتوقف إختيار طريقة ما وتفضيلها على أخرى على كم البيانات المتوفرة ونوعها وطبيعة السلعة أو الخدمة محل البحث وظروف السوق ومدى خبرة رجال الإدارة والتسويق وغيرها من العوامل ويتم إستخدام العديد من الطرق منها الطرق البسيطة والطرق الكمية وهي كالتالي:

• الطرق الوصفية :

تعد هذه الطرق من أكثر النماذج المستخدمة شيوعاً وذلك لبساطتها، ولكن يشترط لنجاحها استقرار الظروف الاقتصادية والاجتماعية، ويمكن تلخيص هذه الطرق فيما يلي:

1. طريقة حصر العوامل :

تستند هذه الطريقة إلى التحليل الوصفي للعوامل المختلفة المؤثرة في موضوع التنبؤ، والخطوة الأولى في هذه الطريقة هي حصر العوامل التي تؤثر في المتغير المطلوب التنبؤ به (المبيعات)، ثم تصنيف هذه العوامل إلى مجموعتين على أساس ما إذا كانت معوقة أو داعمة للمبيعات، وعلى هذا النحو يمكن استنتاج الأثر النهائي لهاتين المجموعتين على رقم المبيعات للعام المقبل، وإذا كانت هذه الطريقة تتميز بأنها تأخذ في الحسبان جميع العوامل التي يمكن أن تؤثر على رقم المبيعات، إلا أنه يعيبها بأنها غير رقمية، أو بعبارة أخرى فإن الأوزان التي تعطي للعوامل المختلفة تعتمد إلى حد كبير على التقدير الشخصي والخبرة في عملية التنبؤ بالطلب. مما يؤدي إلى حدوث تباين في النتائج والتقدير من باحث إلى آخر.

2. طريقة المقارنة التاريخية:

تعتمد هذه الطريقة على استقرار البيانات السابقة، وبتحليل هذه البيانات يمكن اكتشاف العوامل التي كانت تؤثر في حجم المبيعات والتي تتكرر باستمرار،

3. طريقة التنبؤ بالصناعة:

تستطيع إدارة المشروع أن تتنبأ بحجم المبيعات في الفترة المقبلة إذا ما وجد تنبؤ مناسب للصناعة كلها، وتصبح هذه العملية ميسورة إذا كان المشروع يمثل جزءاً كبيراً من الصناعة أو فروع التجارة،

4. طريقة تحليل المستخدم النهائي:

تختلف أهمية هذه الطريقة باختلاف نشاط المشروع، ففي قطاع المخبوزات مثلاً يمكن التوصل إلى رقم المبيعات المتوقعة بتحليل قطاعات العملاء من العوائل ، الأفراد ، شركات الضيافة وتنظيم المناسبات ، المقاهي ،

• الطرق الكمية :

وهي تنقسم إلى قسمين :

القسم الأول/ الأساليب الاقتصادية

القسم الثاني/ الأساليب الرياضية والإحصائية

وفيما يلي نشرح كل قسم على حدة :

القسم الأول/ الأساليب الاقتصادية للتنبؤ بالطلب

وهي الأساليب التي تعتمد على العلاقات الاقتصادية المرتبطة بالطلب والاستهلاك والعوامل المؤثرة في الطلب مثل السعر والدخل وأسعار السلع البديلة والمكملة، ومن أهم هذه الأساليب

1. أسلوب متوسط الاستهلاك الفردي.

2. أسلوب مرونة الطلب.

1. تفصيل أسلوب متوسط الاستهلاك الفردي:

وهو يعتبر من أبسط الأساليب المستخدمة والتي يمكن من خلالها التنبؤ بالطلب المتوقع على سلعة معينة خلال فترة قادمة وخاصة إذا كانت تلك السلعة يتم استهلاكها من قبل جميع السكان أو أفراد الفئة المستهدفة، فعلى سبيل المثال تعتبر سلعة الخبز من السلع الضرورية التي تستهلك من قبل كافة السكان، فإذا أمكن التوصل إلى متوسط استهلاك الفرد المتوقع من الخبز خلال سنة التنبؤ، وكذلك متوسط عدد السكان المتوقع في تلك السنة فإنه أصبح بالإمكان تقدير الطلب المتوقع على الخبز خلال تلك السنة.

2. تفصيل أسلوب مرونة الطلب:

عند تناول العوامل المؤثرة في الطلب، تبين أنه توجد علاقة اقتصادية بين الطلب وبين العديد من العوامل وأن درجة استجابة الطلب للتغير في تلك العوامل تتفاوت وتختلف تبعاً لدرجة المرونة سواء كانت مرونة الطلب السعرية أو الدخلية أو التقاطعية

وعلى فرض بقاء درجة المرونة ثابتة في الأجل القصير بالنسبة للطلب على نفس السلعة مع نفس العامل المؤثر فإنه يمكن استخدام معامل المرونة للتنبؤ بالطلب على تلك السلعة وذلك من خلال الخطوات التالية:

(أ) يتم حساب معامل المرونة باستخدام العلاقة السابقة بين بيانات سنتين متتاليتين تسبقان سنة التنبؤ مباشرة
(ب) يتم استخدام نفس المعامل وتطبيقه بنفس العلاقة بين بيانات السنة السابقة لسنة التنبؤ، والسنة التالية التي تمثل سنة التنبؤ وذلك بمعلومية العامل المؤثر المتوقع لسنة التنبؤ حيث تكون الكمية المطلوبة غير معلومة ويمكن استنتاجها من خلال تلك العلاقة.

القسم الثاني/ الأساليب الرياضية والإحصائية

هناك العديد من الأساليب الرياضية والإحصائية التي يمكن من خلالها التنبؤ بالطلب ومن أهم تلك الأساليب:

1. أسلوب تحليل السلاسل الزمنية:

حيث يعتبر أسلوب تحليل السلاسل الزمنية أحد الأساليب الإحصائية التي يمكن استخدامها لدراسة سلوك التغيرات في ظاهرة معينة، حيث يتم دراسة وتحليل سلوك الظاهرة والتي تتمثل هنا بالطلب أو حجم الاستهلاك خلال فترة زمنية سابقة، والاعتماد على هذا التحليل في التنبؤ بسلوك الظاهرة محل الدراسة مستقبلاً، بمعنى أن تحليل السلاسل الزمنية قائم على أساس تحليل العلاقة بين حجم الطلب على السلعة (الاستهلاك) والزمن خلال سلسلة زمنية معينة بحيث تعبر هذه العلاقة عن مدى التغير الذي حدث في الطلب بالنسبة للزمن. وهي المستخدمة في هذه الدراسة.

8. حجم الطلب على المنتجات وتحليل الإتجاه العام بالنسبة إلى

المخبر:

- قطاع المخبوزات والمعجنات هو احد القطاعات الأكثر استقراراً وتفيد مؤشرات السوق بتوقعات مابين الاستقرار ونمو المبيعات
- تشكل نسبة المخابز ذات الأحجام الصغيرة والمتوسطة النسبة الأكبر في السوق السعودي كونها مرتبطة بالإنتاج اليومي.
- سوق المخابز السعودي يعتبر من الأسواق ذات فرص النجاح العالية في منطقة الشرق الأوسط مما يدعم التوجه الاستثماري في افتتاح المزيد من فروع شركات المخابز والتعاون مع شركات عالمية في هذا المجال.

▪ وفي دراسة الجدوى هذه سيتم استخدام طريقة الإتيان العام لتقدير الإيرادات خلال سنوات عمر المشروع والتي تعتمد على الحصول على معلومات عن 3 معامل لها نفس حجم الإستثمار.

▪ المعادلة ← $ص = أ + ب س$

ولحل هذه المعادلة نستخدم المعادلتين التاليتين:

▪ $مج ص = ن أ + ب مج س$

▪ $مج س ص = أ مج س + ب مج س 2$

▪ حيث أن : $ص$ تمثل تنمية الإيرادات ، $س$ تمثل ترتيب السنوات

$أ$ و $ب$ ثوابت رقمية ، $ن$ تمثل عدد السنوات.

ومن واقع تقدير تقريبي متوسط الإيرادات التي حققتها 3 معامل مماثلة خلال السنوات من عام 2013 إلى عام 2017 كانت كالتالي:

السنة	2013	2014	2015	2016	2017
الإيرادات	2,700,000	2,970,000	3,267,000	3,593,700	3,953,070

ويتم تقدير حجم الطلب خلال سنوات عمر المخبز كما يلي:

السنوات (ن)	ترتيب السنوات (س)	الإيرادات (ص)	س ص	س2
2013م	1	2,700,000	2,700,000	1
2014م	2	2,970,000	5,940,000	4
2015م	3	3,267,000	9,801,000	9
2016م	4	3,593,700	14,374,800	16
2017م	5	3,953,070	19,765,350	25
الإجمالي	15	16,483,770	52,581,150	55

وبالتعويض في المعادلات الآتية:

- (1) ص = أ + ب س ← المعادلة الأولى
- (2) مج ص = ن أ + ب مج س ← المعادلة الثانية
- (3) مج س ص = أ مج س + ب مج س 2 ← المعادلة الثالثة

نجد أن :

(2) ← المعادلة الثانية $16483770 = 5 أ + 15 ب$

(3) ← المعادلة الثالثة $52581150 = 15 أ + 55 ب$

وبحل المعادلتين معاً نجد أن : ب = 312984 أ = 2357802

معادلة الإتجاه العام ص = أ + ب س

معادلة الإتجاه العام ص = 312984 + 2357802 س

وبناءً على ذلك يصبح جدول تقدير الطلب خلال السنوات من

2019 إلى 2023 كما يلي:

الطلب المتوقع (ص)	معادلة الإلتجاه العام ص = أ + ب س	ترتيب السنوات(ن)	السنوات
4,548,690	7* 312,984+2,357,802	7	2019
4,861,674	8* 312,984+2,357,802	8	2020
5,174,658	9* 312,984+2,357,802	9	2021
5,487,642	10* 312,984+2,357,802	10	2022
5,800,626	11* 312,984+2,357,802	11	2023

9. التسويق لمنتجات المشروع:

- اختيار الموقع المثالي هو أحد أهم أدوات التسويق
- التسويق الميداني بتوزيع البروشورات على المنازل المجاورة .
- المشاركة في المواقع الرسمية الخاصة بمحلات الحلوي والمخبوزات السعودي والمنتديات وغيرها مما يزيد من الإقبال على المخبز والتعرف على منتجاتنا وبالتالي يتم تكوين صورة واضحة عن المخبز.
- التسويق المنظم من خلال صفحات التواصل الإلكتروني .
- تقديم خدمات لتمويل الشركات ومنشآت الضيافة بمنتجات المخبوزات

10. ولزيادة القدرة التنافسية لهذه المنتجات يجب مراعاة مايلي:

- التجديد في طريقة تقديم الحلويات والمخبوزات. التغليف الهدايا والعرو
- ملائمة وجمال الديكور والتميز في صناعة الهوية وتفعيلها .
- تناسب الأسعار مع المنافسة بالسوق وإمكانيات العملاء.
- العمل علي تنويع الحلويات والمخبوزات المقدمة.

11. قنوات البيع :

- البيع من خلال المخبز + البيع عبر خدمة التوصيل

12. العملاء المرتقبين:

- القطاع الأهلي حيث الإحتياجات الخاصة بالأفراد...
- القطاع الحكومي من خلال التعاقد على توريد المنتجات المطلوبة.
- شركات القطاع الخاص
- منشآت تنظيم المناسبات
- المطاعم والمقاهي

13. سياسات التسعير:

- يتم وضع سعر المنتجات باستخدام عدة طرق وذلك وفقاً لكون المنتج له سعر سوقي مسبق.
- يجب الإشارة إلى أن السعر يتم وضعه وفقاً لعدة متغيرات منها حجم الطلب، والمعاملة المسبقة مع العملاء والخصومات التي يقدمها المنافسون.

14. تقديم المنتجات ومتابعة العميل:

- تقديم المنتجات بسرعة وبجودة عالية عن طريق توظيف عمالة ماهرة لديها خبرات سابقة

- حسن التعامل مع العملاء من جانب جميع الموظفين وحل مشاكلهم بسرعة ومرونة.
- وضع خطط تطويرية للمخبز في المستقبل نظراً لقابليته للتطوير من خلال إدخال بعض الحلويات والمخبوزات الجديدة والتي يحتاجها العملاء.
- إيصال صورة متكاملة للعملاء عن المنتجات التي يقدمها المخبز مقارنة مع منتجات المنافسين.

15. المنافسة والاسماء التجارية في المنطقة :





مخابز الساعة Asaa Bakeries
Riyadh Saudi Arabia



KAAKI BAKERIES
متجر الكعك
Riyadh Saudi Arabia



Kaaki Bakeries
Riyadh Saudi Arabia



لومولا بيكري Le Moulin Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Al Qadisiyah Bakeries
Riyadh Saudi Arabia



Madinah Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Forniah Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Delish bakery ديلش بيكري
Riyadh Saudi Arabia



Arab Bread Bakeries
Riyadh Saudi Arabia



Flourish
Riyadh Saudi Arabia



Aryaf Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Al-Mamlakah Sweets
Riyadh Saudi Arabia



Munch Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Kamps The German Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Helens Bakery Riyadh, Urubah
Riyadh Saudi Arabia



Magnolia Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Bakery Tmis host Taif
Riyadh Saudi Arabia



Ajaji Bakery
Riyadh Saudi Arabia



Nawras Bakeries
Riyadh Saudi Arabia

الفصل الثاني

الدراسة الفنية

Technical Study

1. مقدمة.
 2. إختيار الموقع.
 3. منتجات المخبز.
 4. الخامات المستخدمة في منتجات المشروع.
 5. الآلات والمعدات للمخبز. والموردين
 6. الطاقة الإنتاجية الفعلية والطاقة القصوى للمخبز.
 7. عناصر الجودة.
 8. الإشتراطات الصحية والبيئية.
- ★ تقدير التكاليف الإستثمارية المطلوبة للمشروع.

1. مقدمة:

- الدراسة الفنية هي الدراسة التي تعبر عن المراحل الإنتاجية المختلفة لصناعة المخبوزات وتسلسلها والمعدات المتعلقة بكل مرحلة من المراحل وهي الدليل أو المخطط الذي يشير إلى المنتج بدايةً من دخول المكونات إلى المخبز مروراً بالتجهيزات والأدوات حتى تصبح مخرج نهائي بالإضافة إلى الرقابة على هذه المخرجات.
- يتم تحديد المشاكل التي يتعرض لها المخبز وتحديد أنسب الطرق الممكنة للوصول إلى حلول فعالة والعمل على تخفيض التكاليف بمستوى ملائم دون الإخلال بالجودة المطلوبة.
- يجب الإشارة إلى أهمية ترتيب وتنظيم المخبز وعملية تداول ونقل المواد.

2. اختيار الموقع :

- وهو القرار الأول الذي يجب إتخاذه وهو المنطقة الجغرافية التي سيقوم عليها المخبز وتحديد المنطقة بعينها , وتمثل المعايير التالية أساس اختيار موقع المشروع :

○ سهولة الوصول

○ عدم قربه من المنافسة

- توفر مواقف السيارات للعملاء
- مستوى مناسب لدخل سكان المنطقة
- اتجاه ايجابي لنمو المنطقة
- معدلات عادلة لشروط و قيمة التأجير
- كفاية الخدمات و المرافق

3. منتجات المخبز:

● مشروعنا هو مخبز متخصص لإعداد المخبوزات بقسميها المالح

والحالي ضمن احدث الطرق والوصفات العالميه من أهمها ما يلي :

☒ **معجنات :** وتشمل علي اهم اصناف المعجنات المالحه **مثل :**

- الكرواسون.
- الميني ساندوتش بأنواعه.
- الميني برغر.
- التارت المالح.
- المخبوزات الصغيره (الميني).

☒ **الحلويات** : وتشمل علي أهم أصناف الحلويات **مثل** :

- الكب كيك.
- الكوكيز.
- التارت الحلو.
- التورتات.
- انواع التشيز كيك.

الصورة	أسم المنتج	م.
أولاً : المعجنات.		
	التارت المالح . (تارت الجبنة - تارت التونة - تارت الخضار - تارت الدجاج - تارت اللحم..إلخ).	1
	الميني ساندوتش بأنواعه. (ميني ساندوتش جبنة - ميني ساندوتش الدجاج - ميني ساندوتش اللحم..إلخ).	2
	الميني برغر. (ميني برجر دجاج - ميني برجر لحم..إلخ).	3

	<p>الكرواسون. (كرواسون الجبنة الرومي - كرواسون الجبنة البيضاء..إلخ).</p>	<p>4</p>
	<p>المخبوزات الصغيره (الميني).</p>	<p>5</p>
<p>ثانياً : الحلويات.</p>		
	<p>تشيز كيك. (تشيز كيك الشوكولاتة - تشيز كيك الفراولة - تشيز كيك الفاكهة..إلخ).</p>	<p>1</p>
	<p>كب كيك. (كب كيك شوكولاتة - كب كيك سينابون..إلخ).</p>	<p>2</p>

	<p>الكوكيز. (كوكيز شيكولاتة - كوكيز فانيليا.. إلخ).</p>	<p>3</p>
	<p>التارت الحلو. (تارت الفواكه - تارت الكاسترد.. إلخ).</p>	<p>4</p>
	<p>تورتات.. إلخ من كل هذه الأصناف</p>	<p>5</p>

ملحوظة : في اطار احتساب التكاليف والايادات, تم الحساب علي أساس أن
المخبز يقوم بآنتاج منتجين فقط وهما التارت المالح والتارت الحلو وذلك
طبقاً للمبادئ المحاسبية المتعارف عليها لحساب اكثر دقة للايرادات
والتكاليف ضمن المشروع

4. الخامات المستخدمة في منتجات المشروع:

أولاً : التارت الحلو:

تكلفة القطعة من التارت الحلو				
م.	البيان	الكمية المستخدمة	تكلفة الكيلو من المادة الخام	إجمالي التكلفة المستخدمة
1	دقيق	0.05	1	0.05
2	سكر	0.02	3	0.06
3	بيضة	1	0.5	0.5
4	اضافات متنوعة (ملح - سكر - سمينة .. إلخ)			0.24
5	الحشوة للتارت الحلو (فواكه - كريمة - كاسترد .. إلخ)			1
	التعبئة (علبة من البلاستيك + شوكة + منديل)			0.40
إجمالي تكلفة القطعة الواحدة من التارت الحلو			2.25 ر.س.	

ثانياً : التارت المالح:

تكلفة القطعة من التارت المالح				
م.	البيان	الكمية المستخدمة	تكلفة الكيلو من المادة الخام	إجمالي التكلفة المستخدمة
1	دقيق	0.05	1	0.05
3	سكر	0.02	3	0.06
4	بيضة	1	0.5	0.5
5	اضافات متنوعة (ملح - سكر - سمينة..إلخ)			0.24
6	الحشوة للتارت المالح (لحم مفروم - جبنة - دجاج ..إلخ)			1
	التعبئة (علبة من البلاستيك + شوكة + منديل)			0.40
إجمالي تكلفة القطعة الواحدة من التارت المالح			2.25 ر.س.	

ملحوظة: تختلف الحشوات الخاصة بالتارت سواء الحلو أو المالح حسب قائمة المنتجات النهائية , لذا تم حساب متوسط تكلفة للحشوات ,

5. الآلات والمعدات بالمخبز:

الآلات والمعدات بالمخبز		
عدد القطع	البيان	م.
5	العجانات	1
5	الثلاجات	2
5	مقطع العجين	3
5	مخمر العجين	4
5	الأفران	5

الموردين لمعدات المخابز

www.divineequipment.in

jeremy-machines.com

- من الأركان الهامة في دراسات الجدوى الفنية والهندسية تحديد الطاقة الإنتاجية التي سوف يعمل بها المشروع وفقا لتجهيزاته الحالية , لتلبية الطلب المقدر في دراسة الجدوى التسويقية.
- يمكن التمييز بين الطاقة الإنتاجية القصوى أو التصميمية وتشير إلى أقصى ما يمكن إنتاجه معبرا عنها بساعات العمل الآلية أو عدد الوحدات المنتجة بواسطة آلة أو قسم إنتاجي (من خلال الإستخدام الكامل للمعدة أو الآلة في فترة زمنية دون فترات راحة أو صيانة دورية ومعرفة هذه الطاقة تفيد في فترات الذروة أو اشتداد الطلب على المنتج محل الدراسة حيث يمكن تحميل الآلات بأعباء ضخمة لفترة معينة ولا يتم اللجوء لمثل هذا الأسلوب إلا في أوقات معينة حفاظاً على العمر الإنتاجي للآلة أوالمعدة.
- أما الطاقة الإنتاجية العادية (المتاحة) فهي تعكس الطاقة الإنتاجية في ظل الظروف العادية السائدة مع السماح لفترات الصيانة الدورية والراحات وغيرها من الأمور الفنية , وهذه الطاقة هي الطاقة القصوى مطروحاً منها نسبة الفاقد والأعطال والفائض في الطاقة.

6. الطاقة الإنتاجية الفعلية والطاقة القصوى للمخبز:

• لقد تم حساب الطاقة الإنتاجية الفعلية وفقاً لما يلي:

- الطاقة الإنتاجية الفعلية اليومية للمخبز = **1,500** قطعة / يومياً
مقسمة بالتساوي بين التارت المالح والحلو حيث عدد ساعات العمل اليومية في المخبز 8 ساعات.
- الطاقة الإنتاجية الفعلية الشهرية للمخبز = **45,000** قطعة / شهرياً
مقسمة بالتساوي بين التارت المالح والحلو حيث عدد أيام العمل الشهرية في المخبز 30 يوم.
- الطاقة الإنتاجية الفعلية السنوية للمخبز = **540,000** قطعة /
سنوياً مقسمة بالتساوي بين التارت المالح والحلو.
- عدد ورديات العمل ووردية واحدة بمعدل 8 ساعات يومياً وأيام العمل الشهرية 30 يوم.
- مع العلم أنه تم الحساب علي أن تزيد الطاقة الإنتاجية بنسبة 10% سنوياً.

7. عناصر الجودة:

- نظافة المواد المستخدمة في التحضير والخبز.
- يجب أن يكون العاملين في خبز وتقديم الغذاء أصحاء ولديهم ممارسات جيدة في النظافة الشخصية.
- يجب إرتداء القفازات الواقية عند العمل.
- إرتداء غطاء للرأس وملابس العمل.
- أن تكون الأظافر مقلمة ونظيفة..إلخ.
- غسل اليدين باستمرار.
- وضع خطة للنظافة الشخصية خاصة للعاملين.
- يمنع تدخين العاملين بالمخبز.

8. الإشتراطات الصحية والبيئية:

1. الشروط العامة:



توفير مصادر التهوية الطبيعية
اللازمة.

natural ventilation Provide the necessary sources of
natural ventilation



توفير وسائل إطفاء الحريق اللازمة

Fire equipments providing the means for extinguishing
the fire.



توفير مصدر دائم للمياه من
الشبكة العامة.

Water source To provide a permanent source of water
from the public network.



Provide ventilation system

الشروط الخاصة:

توفير نظام تهوية.



Waste collection of leftovers to get rid of them.

تجميع المخلفات من بقايا الطعام
للتخلص منها.



Beware of high-temperature When the working
and external heating don't touch with hands in
order to avoid fingers or other parts burned.

الابتعاد عن الحرارة العالية

Keep surfaces clean

الحفاظ علي الأسطح نظيفة.

9. تقدير التكاليف الإستثمارية المطلوبة للمخبز:

- تتمثل التكاليف الإستثمارية في كافة المبالغ التي يتم إنفاقها على المخبز منذ بداية التفكير فيه وخلال مراحل دراسته وإنشائه وتجهيزه وتشغيله حتى يصل لنهاية دورة التشغيل الأولى.
- وتمثل التكاليف الإستثمارية إنفاقاً إستثمارياً يستفيد منه المخبز لأكثر من فترة مالية واحدة. ويمكن تقسيم التكاليف الإستثمارية بالنسبة للمشروعات الإستثمارية الجديدة إلى المجموعات الآتية:

1 - التكاليف الرأسمالية:

وهي التكاليف الخاصة باقتناء التجهيزات والأجهزة الكهربائية مثل:

- الأجهزة الكهربائية.
- أحواض غسيل وتجهيز المواد الأولية للطعام .
- طاولات تحضير ورفوف ودواليب ستانلس.

وفيما يلي بيان موجز عن كيفية تقدير تكلفة كل أصل :

- تكلفة الأجهزة وتقدر تكلفتها على أساس ثمن شراء الجهاز مضافاً إليه جميع النفقات التي تنفق عليه لجعله صالحاً للإستخدام مثل تكاليف الشحن والنقل والتركيب وغيرها.

٢- النفقات الإيرادية المؤجلة:

وهي المبالغ المالية التي يتم إنفاقها على المخبز في المراحل السابقة على بدء التشغيل مثل:

- تكاليف الإعداد لبدء التشغيل مثل الدعاية والإعلان وغيرها.
- مصروفات التأسيس.

ويتم تقدير هذه النفقات إما بالقياس على الدراسات السابقة، أو بناء على العروض المقدمة من المنشآت والجهات التي تقدم الخدمة أو من واقع التقديرات الفنية للمخبز.

3- رأس المال العامل (تكاليف التشغيل):

- يختلف مفهوم رأس المال العامل في حالة المشروعات القائمة بالفعل عنه في حالة المشروعات الجديدة التي مازالت في طور الدراسة ففي حالة المشروعات الجديدة يقصد به الأصول المتداولة المطلوبة لتشغيل المشروع الإستثماري خلال دورة التشغيل الأولى والتي تشمل الإنتاج والبيع والتحصيل وبعبارة أخرى هي الأصول المتداولة المطلوبة منذ بدء تشغيل المشروع وحتى إتمام عملية الإنتاج وبيع المنتجات التامة وتحصيل قيمتها لإستخدامها في دورة التشغيل التالية فأي

مشروع قبل أن يبدأ في عملية التشغيل يحتاج إلى الإحتفاظ بمجموعة من الأصول المتداولة **أهمها ما يلي:**

- مخزون من المكونات ومستلزمات إعداد المنتجات الأخرى تكفي لتشغيل المخبز خلال دورة تشغيل كاملة.
- نقدية بالخبز وبالبنوك تكفي لدفع الأجور والمصروفات الأخرى خلال دورة تشغيل كاملة.

ومن أهم عناصر التشغيل التي يغطيها رأس المال العامل ما يلي:

- تكلفة مكونات ومستلزمات إعداد المنتجات الأخرى وتقدر قيمتها على أساس الكمية المتوقع إستهلاكها خلال الدورة التشغيلية.
- تكلفة الأجور والمرتبات وتقدر قيمتها على أساس إحتياجات المخبز من العمالة بأنواعها المختلفة على أن تتضمن قيمة الأجور النقدية مضافاً إليها المزايا العينية التي قد تقدم للعاملين.
- تكاليف أخرى مثل تكاليف الصيانة الدورية، التكاليف الإدارية والتمويلية - إن وجدت - وغيرها وتقدر قيمة كل بند حسب الطبيعة الخاصة به.

الفصل الثالث

الدراسة الإدارية والتنظيمية

Administrative and organizational study

الفهرس

1. مقدمة
2. تشمل الجوانب الإدارية مهمتين
3. الهيكل التنظيمي والإداري للشركة
4. إعداد التنظيم الداخلي للمشروع
5. تحديد العناصر البشرية المطلوبة
6. جدول بمرتببات العاملين الشهرية وإجمالي المرتببات السنوية

1. مقدمة:

✘ إن الموارد البشرية والتي تتمثل في العنصر البشري تعتبر ركناً أساسياً في كل المشروعات لذلك ينبغي تعزيز القدرات التنظيمية والفكرية والعلمية لهذا العنصر البشري مع ملاحظة أننا يجب أن نركز على توظيف الكفاءات السعودية ولا بد أن نركز على إستقطاب وتدريب المؤهلات المناسبة والقادرة على مواكبة التحديات الحالية والمستقبلية.

✘ أصبح التوجه نحو الإهتمام بالعنصر البشري و إدارة الجودة الشاملة دعماً إضافياً للعمل الجماعي المخطط والمدروس حيث مثلت فرق العمل أحد المرتكزات التي تقوم عليها هذه المنهجية.

2. تشمل الجوانب الإدارية مهمتين:

✘ تنظيم المشروع وإدارته (وضع الهيكل التنظيمي للمشروع وإدارته).

✘ تحديد الإحتياجات من القوي العاملة.

3. الهيكل التنظيمي والإداري للمخبر:

✘ يعرف الهيكل التنظيمي بأنه الآلية الرسمية التي يتم من خلالها إدارة

المنظمة عبر تحديد خطوط السلطة والإتصال بين الرؤساء والمرؤوسين

ويعرف أيضاً بأنه نظام للسلطة والمسائلة.

☒ الهيكل التنظيمي المناسب هو الهيكل الذي يشارك فيه العاملون مع الإدارة عند إتخاذ القرار وهذا يعطي إنطباع لدى الفني بمشاركته في نجاح ونمو الشركة وذلك يأتي نتيجة بناء العمل الجماعي.

4. إعداد التنظيم الداخلي للمشروع:

☒ في هذا التنظيم يتحدد مواقع العمليات الإنتاجية وموقع الإدارة ومساحة كل قسم من الأقسام ونظام العمل داخل كل قسم ووسائل الإتصال بين الأقسام وغيرها من الأمور التي تضمن إنسياب وتدفق العمليات الإنتاجية داخل المشروع.

☒ لذلك كان لابد من قياس مدى كفاءة وقدرات وخبرات هذا العنصر البشري وحماسه للعمل , وتتوقف كفاءة الشركة ونجاحها في الإستفادة التامة ممن يعملون لديها لذلك إهتم علماء الإدارة بوضع المبادئ والأسس التي تساعد على الإستفادة القصوى من كل فرد في المنظمة من خلال الإهتمام المتنامي بتلك الموارد البشرية عن طريق تخطيط الإحتياجات من القوى العاملة ووضع نظام محفز للمرتبات والمكافآت وكذلك توصيف تلك الوظائف كما ينبغي لتحديد المهام بشكل مثالي.

5. تحديد العناصر البشرية المطلوبة يلزم إتباع الخطوات التالية:

☒ تحليل هذه الوظائف والأعمال اللازمة للقيام بها وتحديد الوقت اللازم للقيام بكل وظيفة أو نشاط , بعد تحديد الحد الأقصى لساعات التشغيل للفرد الواحد يمكن تحديد عدد الأفراد اللازمين لكل وظيفة أو نشاط بقسمة إجمالي عدد ساعات العمل اللازمة لأداء الوظيفة في اليوم على الحد الأقصى لساعات تشغيل الفرد في اليوم.

☒ تحديد التخصصات الفنية والإدارية اللازمة لأداء كل وظيفة أو نشاط وبعد تطبيق كل الخطوات السابقة على كل الأنشطة والوظائف في المشروع نحصل على تقدير إجمالي للإحتياجات من الأفراد.

6. جدول بمرتبات العاملين الشهرية وإجمالي المرتبات السنوية:

كشف بمرتبات العاملين الشهرية والسنوية					
م	الوظيفة	المرتب الشهري	العدد	إجمالي المرتبات الشهرية	إجمالي المرتبات السنوية
1	عمال مبيعات فلبينيين	2,000	2	4,000	48,000
2	مساعد شيف مغربي	4,000	1	4,000	48,000
3	مساعد شيف فلبيني	2,500	1	2,500	30,000
4	شيف مغربي	5,000	1	5,000	60,000
5	مدير المخبز	7,000	1	7,000	84,000
6	كاشير سوداني	3,000	1	3,000	36,000
7	سائق	2,500	1	2,500	30,000
الإجمالي			8	28,000	336,000

الفصل الرابع

الدراسة المالية

Financial Study

1. مقدمة
2. أهداف دراسة ربحية المخبز
3. الأصول الثابتة والتجهيزات وإهلاكاتها
4. مصروفات التأسيس وإهلاكاتها
5. المصروفات التشغيلية
6. المصروفات العمومية
7. رأس المال العامل
8. التكاليف الإستثمارية
9. الإيرادات المتوقعة خلال عام 2019
10. قائمة الدخل المتوقعة
11. نسب تحليل الربحية لخمس سنوات من عمر المشروع
12. التدفقات النقدية الداخلة
13. التدفقات النقدية الخارجة
14. صافي الميزان النقدي
15. القيمة الحالية لصافي التدفقات النقدية خلال خمس سنوات من عمر المشروع
16. فترة الإسترداد
17. تحليل الحساسية

1. مقدمة :

☒ تتضمن مراحل تقييم الجدوى الإقتصادية لمشروع الإستثماري العديد من الدراسات التي ينتج عنها أحداث مالية إما في شكل مصروفات أو إيرادات , يجب تسجيلها والمقارنة بينها حتى يتمكن المستثمر من تقييم العائد للمشروع الإستثماري.

☒ وعلى ذلك يمكن القول بأن الدراسة المالية للمشروع الإستثماري تعتبر الوثيقة النهائية لصياغة فكرة المشروع تسويقياً وفنياً وإنتاجياً وإدارياً وتنظيمياً , الأمر الذي يمكن من خلاله إتخاذ كافة إجراءات التقييم لمدى الجدوى الإستثمارية من إقامة هذا المشروع وإتخاذ القرار الإستثماري الأفضل.

2. أهداف دراسة ربحية المخبز:

☒ إختبار مدى تناسب عائد المخبز على الإستثمار وذلك من خلال تحديد جميع التصرفات المالية سواء التكاليف أو الإيرادات في شكل جداول مالية هدفها الوصول إلى القوائم المالية التي تعطي صورة مناسبة عن حجم أعمال المخبز والحسابات الرئيسية المؤثرة ويتم ذلك في ضوء قوائم مالية مجدولة للوصول إلى التقدير الصحيح للعمليات المالية ومن ثم يتم وضع تحليل مالي بسيط من خلال معدلات ونسب لقياس مدى تناسب عائد المخبز.

3. الأصول الثابتة والتجهيزات وإهلاكاتها (بالريال السعودي)

كشف بالأصول الثابتة وإهلاكاتها				
رقم	الأصول الثابتة	قيمة الأصل	نسبة الإهلاك	قيمة الإهلاك
1	العجانات	44,813	%10	4,481
2	الثلاجات	24,375	%10	2,438
3	مقطع العجين	26,063	%10	2,606
4	مخمر العجين	37,313	%10	3,731
5	الأفران	105,938	%10	10,594
6	تجهيزات المخبز (اكسسوارات تحضير)	50,000	%20	10,000
7	تكييفات	30,000	%20	6,000
8	سيارة لتوصيل الطلبات	50,000	%20	10,000
9	أدوات متنوعة	17,250	%20	3,450
10	أدوات سلامة ومكافحة حريق	20,000	%20	4,000
	الإجمالي	405,750		57,300

كشف يوضح تكلفة الآلات والمعدات بالمخبز (بالريال السعودي)

كشف بتكلفة الآلات والمعدات بالمخبز				
م .	البيان	عدد القطع	تكلفة القطعة الواحدة بالريال السعودي	إجمالي التكلفة بالريال السعودي
1	العجانات	5	8,963	44,813
2	الثلاجات	5	4,875	24,375
3	مقطع العجين	5	5,213	26,063
4	مخمر العجين	5	7,463	37,313
5	الأفران	5	21,188	105,938
إجمالي تكلفة الآلات والمعدات بالمخبز			238,500 ر.س.	

4. مصروفات التأسيس (بالريال السعودي):

كشف بمصروفات التأسيس وإهلاكاتها				
رقم	مصروف التأسيس	قيمة مصروف التأسيس	نسبة الإهلاك	قيمة الإهلاك
1	دعاية وأعلان	20,000	%20	4,000
2	م. تأسيس أخري	35,000	%20	7,000
	الإجمالي	55,000		11,000

5. كشف تحليل المصروفات التشغيلية عام 2019 (بالريال السعودي):

كشف تحليل المصروفات التشغيلية			
رقم	المصروف التشغيلي	القيمة الشهرية	القيمة السنوية
1	تكلفة المواد الخام المستخدمة في المخبز	101,250	1,215,000
2	عمال مبيعات فلبينيين	4,000	48,000
3	مساعد شيف مغربي	4,000	48,000
4	مساعد شيف فلبيني	2,500	30,000
5	شيف مغربي	5,000	60,000
6	م. تشغيلية أخرى	5,000	60,000
الإجمالي		121,750	1,461,000

كشف بتكاليف المواد الخام:

كشف بإجمالي التكاليف للمواد الخام الشهرية والسنوية					
م .	البيان	تكلفة القطعة	عدد القطع المنتجة / شهرياً	إجمالي التكاليف الشهرية	إجمالي التكاليف السنوية
1	التارت الحلو	2.25	22,500	50,625	607,500
2	التارت المالح	2.25	22,500	50,625	607,500
الإجمالي			45,000	101,250 ر.س.	1,215,000 ر.س.

6. المصروفات العمومية عام 2019:

كشف تحليل المصروفات العمومية			
رقم	المصروف العمومى	القيمة الشهرية	القيمة السنوية
1	مدير المخبز	7,000	84,000
2	كاشير سوداني	3,000	36,000
3	سائق	2,500	30,000
4	كهرباء ومياه	2,500	30,000
5	م. عمومية اخري	2,500	30,000
6	اعلانات شهرية	15,000	180,000
7	إيجار المخبز	10,000	120,000
	الإجمالى	42,500	510,000

7. رأس المال العامل:

رأس المال العامل			
رقم	المصروفات	القيمة السنوية	شهر واحد
1	المصروفات التشغيلية	1,461,000	121,750
2	المصروفات العمومية	510,000	42,500
الإجمالي		1,971,000	164,250

8. التكاليف الإستثمارية:

- التكاليف الإستثمارية هي التكاليف والنفقات التي يتحملها المشروع منذ التفكير في الإستثمار في المشروع إلى دورة التشغيل الأولى.

التكلفة الإستثمارية		
رقم	التكلفة الإستثمارية	القيمة الإجمالية
1	الأصول الثابتة	405,750
2	مصرفات التأسيس	55,000
3	رأس المال العامل	164,250
الإجمالي		625,000 ر.س.

9. الإيرادات المتوقعة في عام 2019:

تقدير الإيرادات 2019				
البيان	متوسط سعر بيع القطعة	عدد القطع المنتجة شهرياً	عدد الشهور	القيمة الإجمالية
ايرادات التارت المالح	5	22,500	12	1,350,000
ايرادات التارت الحلو	5	22,500	12	1,350,000
إجمالي الإيراد السنوي				2,700,000 ر.س.

جدول تقديرات المصروفات التشغيلية والإيرادات السنوية لخمسة سنوات من عمر المشروع:

جدول تقدير الإيرادات السنوية والمصروفات التشغيلية السنوية		
المصروفات التشغيلية السنوية	الإيرادات السنوية	السنة
1,461,000	2,700,000	2019
1,607,100	2,970,000	2020
1,767,810	3,267,000	2021
1,944,591	3,593,700	2022
2,139,050	3,953,070	2023
8,919,551 ر.س.	16,483,770 ر.س.	إجمالي

10. قائمة الدخل المتوقعة لسنوات عمر المشروع (بالريال السعودي):

قائمة الدخل التقديرية						
رقم	البيان	2019	2020	2021	2022	2023
1	إجمالي الإيرادات السنوية	2,700,000	2,970,000	3,267,000	3,593,700	3,953,070
2	إجمالي المصروفات التشغيلية	1,461,000	1,607,100	1,767,810	1,944,591	2,139,050
3	مجمل الربح	1,239,000	1,362,900	1,499,190	1,649,109	1,814,020
4	المصروفات العمومية	510,000	510,000	510,000	510,000	510,000
5	الإهلاكات	68,300	68,300	68,300	68,300	68,300
6	صافي الربح قبل الزكاة	660,700	784,600	920,890	1,070,809	1,235,720
7	الزكاة الشرعية	16,518	19,615	23,022	26,770	30,893
8	صافي الربح بعد الزكاة	644,183	764,985	897,868	1,044,039	1,204,827

ملحوظة: الزكاة الشرعية = (2.5% من صافي الربح قبل الزكاة)

11. نسب تحليل الربحية لخمس سنوات من عمر المشروع:

نسب العائد على المبيعات					
2023	2022	2021	2020	2019	البيان
%45.89	%45.89	%45.89	%45.89	%45.89	نسبة مجمل الربح على المبيعات
%31.26	%29.80	%28.19	%26.42	%24.47	نسبة صافي الربح قبل الزكاة الشرعية
%30.48	%29.05	%27.48	%25.76	%23.86	نسبة صافي الربح بعد الزكاة الشرعية

12. قائمة التدفقات النقدية الداخلة:

قائمة التدفقات النقدية الداخلة							
2023	2022	2021	2020	2019	س	البيان	رقم
3,953,070	3,593,700	3,267,000	2,970,000	2,700,000	0.00	الإيرادات السنوية	1
0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	625,000	المبلغ المدفوع	2
119,250	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	القيمة المتبقية من الأصول	3
164,250	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	رأس المال العامل	4
4,236,570	3,593,700	3,267,000	2,970,000	2,700,000	625,000	صافى التدفقات النقدية الداخلة	

13. التدفقات النقدية الخارجة :

قائمة التدفقات النقدية الخارجة							
رقم	البيان	س	2019	2020	2021	2022	2023
1	التكاليف الإستثمارية	625,000	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2	المصروفات التشغيلية	0.00	1,461,000	1,607,100	1,767,810	1,944,591	2,139,050
3	المصروفات العمومية	0.00	510,000	510,000	510,000	510,000	510,000
4	سداد قسط القرض	0.00	125,000	125,000	125,000	125,000	125,000
5	الزكاة الشرعية	0.00	16,518	19,615	23,022	26,770	30,893
	صافى التدفقات النقدية الخارجة	625,000	2,112,518	2,261,715	2,425,832	2,606,361	2,804,943

14. صافى الميزان النقدى:

صافى الميزان النقدى						
2023	2022	2021	2020	2019	س	البيان
4,236,570	3,593,700	3,267,000	2,970,000	2,700,000	625,000	صافى التدفقات النقدية الداخلة
2,804,943	2,606,361	2,425,832	2,261,715	2,112,518	625,000	صافى التدفقات النقدية الخارجة
1,431,627	987,339	841,168	708,285	587,483	0.00	صافى الميزان النقدى

سعر الخصم (سنوي)

- هو تكلفة الفرصة البديلة للنقود، مثال لذلك الفائدة التي يدفعها المقترض للبنك في حالة تمويله لرأس مال المشروع وهي 10% مثلاً ويعتبر هذا استثمار الجهات الخارجية بأنها تحصل على 10 ريال على كل 100 ريال (كمثال) و قد يكون معدل العائد المرضي للمستثمر 14% (كمثال) وبالتالي:
- فإن سعر الخصم = المال المقترض x معدل الفائدة + المال المملوك x العائد المرضي لصاحب المال المملوك / المال المستثمر.
- سعر الخصم = 12%.
- وفي حالة أن معدل العائد على المال المستثمر أكبر من سعر الخصم فهذا يشير إلى إرتفاع العائد بالنسبة إلى المستثمر لأنه بذلك سيقوم بدفع تكاليف الإستثمار والنسبة الباقية تعتبر العائد الصافي بالنسبة للمستثمر.

15. القيمة الحالية لصافي التدفق النقدي بمعدل 3.5% (Net Present Value):

(Value):

صافي القيمة الحالية للتدفقات المالية بنسبة 3.5%			
رقم	صافي التدفق النقدي	القيمة الحالية للريال السعودي	القيمة الحالية للتدفقات النقدية
س	625,000	1	625,000
1	587,483	0.96618	567,616
2	708,285	0.93351	661,192
3	841,168	0.90194	758,685
4	987,339	0.87144	860,409
5	1431,627	0.84197	1,205,391
إجمالي	4,555,901		4,053,293
اجمالي - س	3,930,901		3,428,293

16. فترة الإسترداد: 14 شهرا

17. تحليل الحساسية:

- تحليل الحساسية يعتبر من التحليل المالية التي لاغنى عنها خاصة في حالة المشاريع الجديدة في السوق الإستثماري ومعنى تحليل الحساسية هو حساسية المشروع لأي تغير قد يحدث نتيجة إلى التغيرات التي تحدث في السوق سواء مرتبطة مباشرة بالمشروع الإستثماري أو السوق الذي سيعمل به المشروع **ومن هذه المتغيرات:**
- من الممكن أن تنخفض أسعار المنتجات التي تنتجها الشركة نتيجة إنخفاض أسعارها في السوق.
- زيادة التكاليف عن المتوقع أو إنخفاض الإيرادات عن المتوقع وتأخر التنفيذ.
- كل هذه المتغيرات قد يحدث أي منها في هذه الحالة يتم عمل الجداول المالية في ضوء هذه المتغيرات ومعرفة التأثير المباشر لهذه المتغيرات على المشروع.
- وفي هذه الدراسة سنأخذ متغيرين فقط هما التأثير في حالة إنخفاض إيرادات المخبز ومتغير آخر هو زيادة التكاليف التشغيلية وحساسية المخبز لهذه المتغيرات.

○ قائمة الدخل المتوقعة لسنوات عمر المشروع في حالة إنخفاض

إيرادات الشركة 10%:

تحليل الحساسية في حالة إنخفاض الإيرادات بنسبة 10%						
رقم	البيان	2019	2020	2021	2022	2023
1	الإيرادات السنوية	2,430,000	2,673,000	2,940,300	3,234,330	3,557,763
2	المصروفات التشغيلية	1,461,000	1,607,100	1,767,810	1,944,591	2,139,050
3	مجمّل الربح	969,000	1,065,900	1,172,490	1,289,739	1,418,713
4	المصروفات العمومية	510,000	510,000	510,000	510,000	510,000
5	الإهلاكات	68,300	68,300	68,300	68,300	68,300
6	صافي الربح قبل الزكاة	390,700	487,600	594,190	711,439	840,413
7	الزكاة الشرعية	9,768	12,190	14,855	17,786	21,010
8	صافي الربح بعد الزكاة	380,933	475,410	579,335	693,653	819,403

○ قائمة الدخل المتوقعة لسنوات عمر المشروع في حالة زيادة

المصروفات التشغيلية 10%:

تحليل الحساسية في حالة زيادة المصروفات بنسبة 10%						
رقم	البيان	2019	2020	2021	2022	2023
1	الإيرادات السنوية	2,700,000	2,970,000	3,267,000	3,593,700	3,953,070
2	المصروفات التشغيلية	1,607,100	1,767,810	1,944,591	2,139,050	2,352,955
3	مجمّل الربح	1,092,900	1,202,190	1,322,409	1,454,650	1,600,115
4	المصروفات العمومية	510,000	510,000	510,000	510,000	510,000
5	الإهلاكات	68,300	68,300	68,300	68,300	68,300
6	صافي الربح قبل الزكاة	514,600	623,890	744,109	876,350	1,021,815
7	الزكاة الشرعية	12,865	15,597	18,603	21,909	25,545
8	صافي الربح بعد الزكاة	501,735	608,293	725,506	854,441	996,270

توصيات فريق البحث

أكدت توصيات فريق البحث، بما فيهم اخصائيئ تنفيذ الدراسة ، الخبراء المستقلين ، والمتطوعين بإمكانيات نجاح واعدة لمفهوم المخابز والحلويات ، كما تم التأكيد على إيلاء أهمية قصوى لإختيار الموقع ، تطوير منتجات مخبوزات الدايت ، والبيع عبر الانترنت مع تعزيز المبادرات الاجتماعية الفعالة وتطوير آلية لتقييم أداء الكوادر وتنمية مهارات استثنائية لخدمة العملاء وإدارة برامج الولاء ، كما أثمرت التوصيات بضرورة دراسة احتياجات القطاعات المخدومة بشكل مستمر لإكتشاف مزيج المنتجات المثالية لكل فئة

وكانت عناصر الدراسة على النحو التالي :

-
- | | |
|---|----------------------------|
| ✓ | الدراسة التسويقية |
| ✓ | الدراسة الفنية |
| ✓ | الدراسة الإدارية التنظيمية |
| ✓ | الدراسة المالية |
-

والله ولي التوفيق

الشكل القانوني

شركة ذات مسؤولية محدودة			1- الشكل القانوني للمشروع
الجهة المصدرة	الترخيص	م	2- التراخيص المطلوبة لبدء العمل
وزارة التجارة	السجل التجاري	1	
الغرفة التجارية	عضوية الغرفة	2	
البلدية	رخصة البلدية	3	

خطوات تنفيذ المشروع

• حجز الاسم التجاري	} 15 يوم عمل
• تصميم الهوية التجارية	
• اختيار موقع العمل	
• استخراج السجل التجاري	} 70 يوم عمل
• تصميم المخططات واعتمادها من الجهات ذات العلاقة	
• تنفيذ اعمال الإنشآت والديكورات والتجهيزات الداخلية	
• توريد المعدات والأجهزة ومستلزمات التشغيل	
• استخراج ترخيص البلدية	} 50 يوم عمل
• الإعلان عن الوظائف	
• دراسة طلبات التوظيف واختيار الموظفين	
• التشغيل التجريبي	} 15 يوم عمل
• تسعير المنتجات	
• تصميم الخطة التسويقية	
• التسويق والتشغيل الرسمي والإفتتاح	

ان هذه الوثيقة هي اطار لمكونات خدمة الدراسة ودليل عمل استرشادي معد لتعريفك بشكل الخدمة ومحتوياتها ,, لا تتحمل "هاو أي ستارت"، بأي حال من الأحوال، المسؤولية عن الأضرار العرضية أو المباشرة أو غير المباشرة أو الخاصة أو الناشئة، التي قد تبرز نتيجة لاستخدامك هذا الدليل،

بداية الاعمال التجارية في طبيعتها تبنى على مبادرات قد تنطوي على الربح او الخسارة ولذلك فإنه عليك النظر في أهداف استثمارك، مستوى الخبرة والمخاطر.